

Overnight Oats

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

Für die Overnight Oats

50 g Haferflocken
1 Esslöffel geschrotete Leinsamen
2 Esslöffel Ahornsirup
100 ml Mandelmilch
Toppings nach Wahl (z. B. Beeren, Nüsse)

Besonderes Zubehör

Pflanzenmilchbereiter
Glas mit Schraubverschluss

Overnight Oats, also über Nacht **gequollene Haferflocken**, klingen für dich nach kaltem Brei? Dabei schwören Food- und Fitness-Blogger schon längst auf die altbekannten **Flocken**. Eingeweicht und kombiniert mit frischen **Früchten, Nüssen, Samen und Gewürzen** erobern sie den Frühstückstisch zurück.

Wir wissen es doch alle: Das **Frühstück** ist die wichtigste Mahlzeit des Tages. Und nein, eine Tasse **Kaffee** ist kein Ersatz für eine vollwertige Mahlzeit. Aber mal ehrlich: Wer nimmt sich morgens vor der Arbeit jeden Tag die Zeit, ein **frisches, gesundes Frühstück** vorzubereiten? Die Wenigsten planen das in ihr morgendliches Ritual ein und

drücken lieber nochmal die Schlummertaste am Wecker als früher aufzustehen. Dabei kann ein leckeres und gesundes Frühstück ganz schnell zubereitet sein, ohne am Morgen kostbare Zeit zu stehen. Genau das ist die große Stärke von **Overnight Oats**!

Was genau sind Overnight Oats?

Ihr Name verrät es ja eigentlich schon: Die **Haferflocken-Mahlzeit** wird am Vorabend zubereitet und dann **über Nacht quellen** gelassen, sodass du am nächsten Morgen dein Frühstück gleich zur Hand hast. Die Ausrede, keine Zeit zu haben, zählt also nicht mehr!

Die Overnight Oats erinnern an das englische Porridge oder unseren heimischen **Haferschleim**, nur kommen sie **aus dem Kühlschrank** und nicht aus dem heißen Topf. Auch wenn das jetzt bei manchen nicht die besten Kindheitserinnerungen auslösen mag, ist diese Frühstücksvariante wirklich empfehlenswert. Durch die **Zugabe von Früchten, Nüssen und Gewürzen** zauberst du aus dem Grundmaterial (Haferbrei) im Handumdrehen köstliche Power-Flocken nach deinem Geschmack.

Grundrezept für Overnight Oats

Das **Basis-Rezept** ist denkbar einfach und besteht aus **Haferflocken und Flüssigkeit im Verhältnis 1:2**. Dabei ist es ganz egal, worin du die Flocken einweichst. Je nach geschmacklicher Vorliebe, Ernährungsform (z. B. vegan) oder Verträglichkeit kannst du **Kuh-, Soja-, Kokos- oder Mandelmilch** genauso gut verwenden wie Joghurt oder neutrales Wasser. Magst du es lieber weicher oder fester, passt du einfach die Flüssigkeitsmenge entsprechend an.

Und jetzt tob dich nach Herzenslust aus. Füge deinem **Oatmeal** alles hinzu, worauf du Lust hast: verschiedene **Früchte, Nüsse, Rosinen, Kokoschips, Chiasamen und Gewürze wie Zimt oder Vanille**. Magst du es gerne süß, kannst du deine Oats mit Honig, Sirup oder Agavendicksaft nach Belieben verfeinern.

Overnight Oats

Im Kühlschrank quellen die Flocken dann **über Nacht** auf und erhalten eine **sämige, weiche Konsistenz**. Für knackfrische Früchte und Toppings kannst du diese natürlich auch morgens erst dazugeben. Durch unzählige Variationen lässt sich das gesunde Frühstück ständig erweitern und wird nie langweilig!

- 1 -

Wasser in den Wasserbehälter des Pflanzenmilchbereiters füllen und Mandeln in die Mixkammer geben.



- 2 -

Programm für Nussmilch sowie 300 ml als Menge auswählen und auf Start drücken.



- 3 -

Haferflocken, geschrotete Leinsamen, Ahornsirup und Mandelmilch in ein Glas mit Schraubverschluss füllen und verrühren.



- 4 -

Overnight Oats beliebig toppen, zum Beispiel mit Beeren und Nüssen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen – am besten über Nacht.



Die Vorteile von Overnight Oats

1. Du kannst morgens länger schlafen! Overnight Oats werden **am Abend zubereitet** und am Morgen mit frischen Früchten getoppt.
2. Haferflocken **machen lange satt** und beugen dank **komplexer Kohlenhydrate** und **Ballaststoffe** Heißhungerattacken vor.

Overnight Oats

3. Overnight Oats sind reich an komplexen Kohlenhydraten, wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen, gesunden Fetten und Eiweiß. Und damit mehr als gesund!
4. Je nach Vorliebe oder Verträglichkeit kannst du deine Overnight Oats zu einem veganen Frühstück machen.
5. Die feinen Frühstücksflocken sind **günstig** und schonen den Geldbeutel.
6. Jeden Morgen das Gleiche essen - irgendwie langweilig. Du entscheidest über dein **Topping**: Beeren, Banane, Trauben, Knusperflocken, Schokolade oder Nüsse?!
7. Overnight Oats schmecken **im Sommer und im Winter** - zum Beispiel mit frischen Früchten oder Zimt.
8. Du frühstückst nicht gerne zu Hause? Overnight Oats gibt es auch **to go!** Am Abend zubereiten, in ein Schraubglas füllen und **am nächsten Morgen mitnehmen**.

Toppings für deine Overnight Oats



Overnight Oats

18 Toppings für deine Frühstücksschale.

Overnight Oats als gesundes Frühstück

Da Haferflocken reich an **Ballaststoffen** sind, halten sie **lange satt** und lassen den Blutzuckerspiegel im Vergleich zu Weißbrot und Marmelade nur langsam steigen. Für diejenigen, die gerne das ein oder andere Fettpölsterchen verlieren wollen, ist dieser Aspekt nicht ohne Belang. Der Magen benötigt mehr Zeit, um die **komplexen Kohlenhydratketten** zu zerlegen - das beugt Heißhungerattacken vor dem Mittagessen vor. Aber das ist natürlich noch nicht alles: Der Sattmacher ist unter anderem noch reich an **ungesättigten Fettsäuren** und **Mineralstoffen, Proteinen, verschiedenen Vitaminen, Eisen, Kalzium** und **Zink**. Letzteres hilft sogar dabei, Haut und Haaren etwas Gutes zu tun.

Also da frühstückt man doch wirklich gerne, oder?